



# Menu du Terroir

**Accord Mets  
et Vins**

*Suggestion  
d'accompagnement  
de vins au verre*

**Menu à 27 €** (entrée + plat + fromage) ou (entrée + plat + dessert)

**Ou Menu à 32 €** avec Entrée + plat + fromage + dessert

Menu at 27 € (starter + main course + cheese) or (starter + main course + homemade desert)

Menu at 32 € with starter + main course + cheese + homemade desert

Prix net hors boisson, TVA à 10.00% et Service Compris

(Net Price, tax and service included)

Verre (12 cl)  
de Boudes  
Rouge  
4€/verre

**Copeaux de cantal et noisettes torréfiées sur variétés de salades**

*Local cheese from cantal, hazelnuts on green salad*

**Ou Trilogie Auvergnate : saucisson, jambon affinage 9 mois ...**

*Local ham and sausage ...*

**Filet mignon de porc à la moutarde de Charroux (63)**

*Pork filet with a mustard sauce from Charroux (63) ...*

**Ou Escalope de Saumon aux lentilles vertes du Puy en Velay**

*Salmon with green lentils from the Puy en Velay*

Verre (12cl) de  
Chateaugay Blanc –  
4€/verre

Accompagnés de légumes du moment / *with vegetables*

**Assiette de Fromages d'Auvergne**

*Local cheese*

**Ou Mi cuit au chocolat et sa glace Vanille**

*Soft chocolate with vanilla ice cream*

**Ou Nougat Glacé au miel des volcans d'Auvergne**

*Homemade frozen nougat with local honey*

**Ou Dessert du Jour**

*Homemade desert*

Verre (12cl) de Saint  
Pourçain Rouge – 4€/verre

Verre (12cl) de  
Château Bel  
Air Sainte  
Croix du Mont  
(moelleux)  
4€/verre

Nous vous remercions de bien vouloir choisir votre dessert au début du repas

mes  
sélections  
du terroir

**NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT**